

## Frucht-Doppel für Zwischendurch:

Ein fruchtig-herber Zwischengang aus Kirsch Sorbet und einem frisch gegrillten Pfirsich gönnt dem Magen des Gastes eine köstliche Pause.

## Cool gegrillt

Wareneinsatz ca.	1,10€	› Carte D'Or Kirsch Sorbet
UVP	3,30€	› 1 Pfirsich
Spanne	2,20€	› 1 Zweig Thymian
		› 1 Zweig Rosmarin
		› Honig (Akazie), flüssig

Den Pfirsich halbieren, entsteinen und die Hälften nebeneinander auf ein Stück Alufolie setzen. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln darauf geben. Die Pfirsichhälften mit etwas flüssigem Honig bestreichen und mit der Alufolie „grillfest“ einwickeln. Etwa 5 Min. auf den Grill legen. Jeweils eine gegrillte Pfirsichhälfte mit Kirsch Sorbet anrichten.



Geschirr von VEGA:  
18093 Teller tief „Skyline“



Geschirr von VEGA:  
14961 Teller flach „Taiji“

## Absacker im Dessertformat:

Wenn Apfel und Calvados ein Date miteinander haben, bedeutet das fruchtig-beschwingtes Dessert-Vergnügen.

## Frucht mit Schwips

Wareneinsatz ca.	1,65€	› Carte D'Or Apfel Sorbet	› Zucker
UVP	3,80€	› 2 Äpfel	› Zimtstange
Spanne	2,15€	› Apfelsaft	› Sternanis
		› Agar-Agar	› Kardamom
		› Gelatine	› Vanilleschote
		› Calvados	› Himbeeren
		› Zitronensaft	

**Apfelschaum:** Agar-Agar und Gelatine ca. 5 Min. im Apfelsaft quellen lassen und anschließend ca. 1 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen. Nach dem Abkühlen in eine ISI-Flasche füllen und eine N<sub>2</sub>O Kapsel aufschrauben. 2 Äpfel schälen, entkernen, mit 50 ml Zitronensaft marinieren und in einen Vakuumbeutel geben. Aus Calvados, Zucker, Zimt, Sternanis, Kardamom und Vanilleschote einen Sud kochen und abgekühlt zu den Äpfeln in den Vakuumbeutel geben. Vakuumieren und 30 Min. bei 62 °C im Wasserbad garen. In Eiswasser abschrecken. Apfelschaum auf einen Teller geben, Apfel und Himbeeren hineinsetzen und eine Kugel Apfel Sorbet daneben portionieren.

## Zurechtgezupft:

Bevor das Dessert die Bühne betritt, muss noch der Cashew Sponge zurechtgezupft werden, um dem Sorbet optisch in nichts nachzustehen.

## Auf Wolke Sieben

Wareneinsatz ca.	1,15€	› Carte D'Or Cassis Sorbet
UVP	3,50€	› Eiweiß und -gelb getrennt
Spanne	2,35€	› Cashewkerne
		› Zucker
		› Mehl
		› Kirsch- & Rote-Beete-Saft
		› Agar-Agar

**Cashew Mikrowellen Sponge:** Eigelb, Eiweiß, Cashewkerne, Zucker und Mehl mixen und die Mischung in eine ISI-Flasche geben. Einen Pappbecher am Boden ausfetten und max. 1/3 des Bechers mit der Masse befüllen. In der Mikrowelle bei 900 Watt für ungefähr 40 Sekunden backen. Aus dem Becher zupfen. **Gelee-Würfel:** Kirschsäfte zusammen mit Agar-Agar und Rote-Beete-Saft aufkochen, ein Gastronomie-Blech ca. 1 cm hoch damit befüllen und erkalten lassen. Die feste Masse in einen Streifen und kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Cashew Sponge und einer Kugel Cassis Sorbet ansprechend auf einem Teller arrangieren.



Geschirr von VEGA:  
13672 Teller flach „Noon“



Geschirr von VEGA:  
26997 Speisebrett

## Nicht nur Käse schließt den Magen:

Was soll der Käse? Nun, er unterstreicht den feinen Geschmack des Erdbeerschutneys – und kombiniert mit einer Kugel Birnen Sorbet zaubert er noch lange ein Genießerlächeln auf die Gesichter der Gäste.

## Fruchtiges Käsenest

Wareneinsatz ca.	1,45€	› Carte D'Or Birnen Sorbet
UVP	4,40€	› Erdbeeren
Spanne	2,95€	› Zucker
		› Zitronensaft
		› eingelegter grüner Pfeffer
		› Blauschimmel

**Erdbeerschutney:** Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft verfeinern. Pfefferkörner abtropfen lassen, fein hacken/mörsern und unter die Erdbeeren mengen. Ca. 15 Min. marinieren. Blauschimmelkäse wie kleine „Kuchenstücke“ aufschneiden und zusammen mit dem Erdbeerschutney und einer Kugel Birnen Sorbet servieren.

## Vermixt und durchgedreht:

Sorbets sind nicht nur zum Löffeln da! Denn als Smoothies zeigen sie ihre Liebe zum Drink! Mit Säften, Milch, frischen Früchten und Kräutern kann man unzählige Kombinationen erfinden. Und Smoothies sind SO beliebt!



## Unsere Smoothies

### Sir William:

- › 2 Kugeln Carte D'Or Birnen Sorbet
- › 100 ml Birnensaft
- › 100 ml Sahne

### Lady Mango:

- › 2 Kugeln Carte D'Or Mango
- › 150 ml Mangosaft
- › 50 ml Sahne

### Lord Lime:

- › 2 Kugeln Carte D'Or Zitronen Sorbet
- › 150 ml Soda
- › 50 ml Ginger Ale

### Lady in Red:

- › 2 Kugeln Carte D'Or Gelateria Himbeer Sorbet
- › 200 ml Sahne

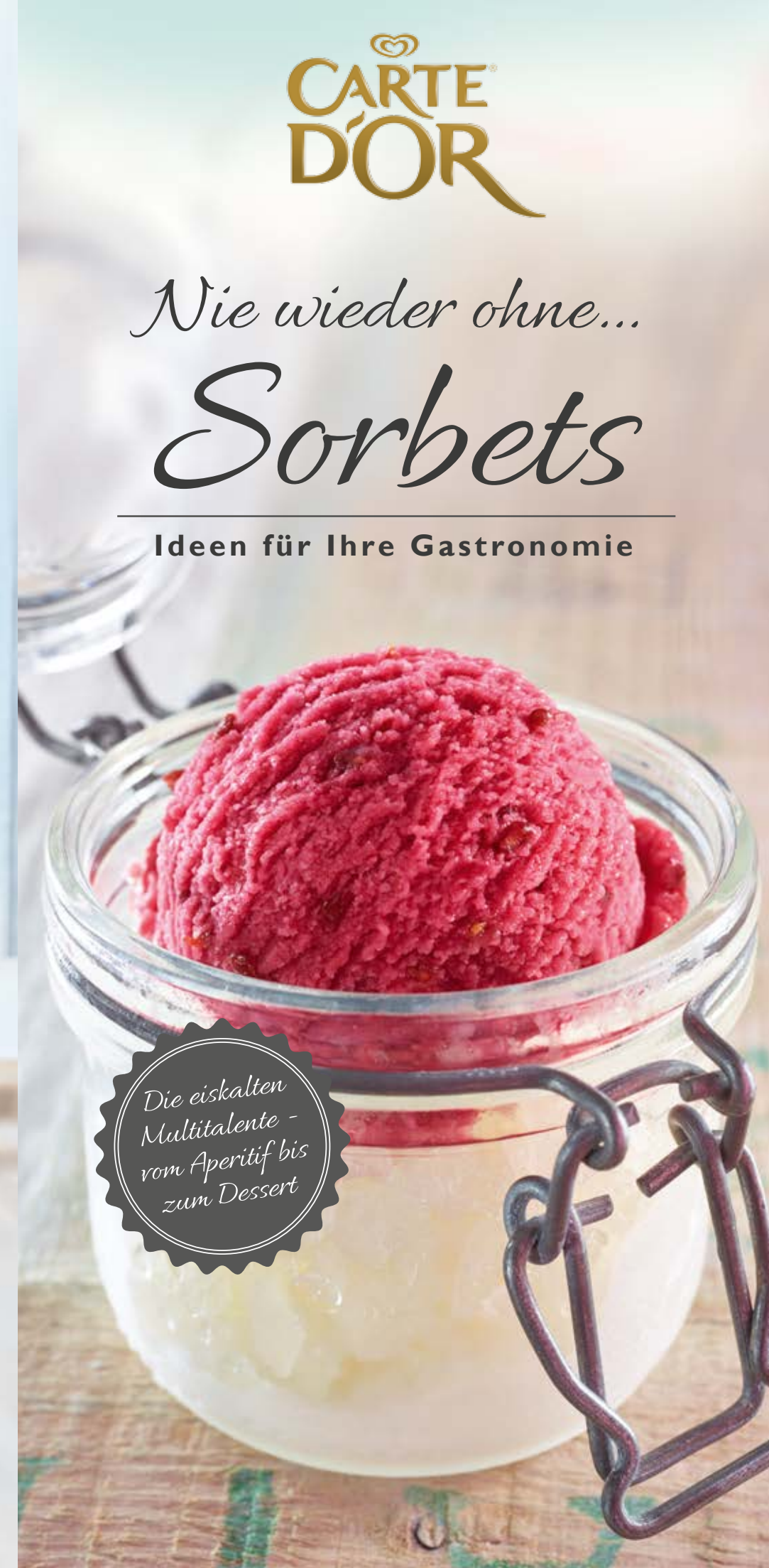
### Wareneinsatz ca. 1,25€

UVP 3,80€

Spanne 2,55€

Die Zutaten für den jeweiligen Smoothie im Standmixer gut miteinander verrühren und in ein Glas füllen. Mit Strohalm eiskalt servieren.

**Unser Tipp:**  
Verwandeln Sie Ihre Smoothies in sommerliche Cocktails, z. B. mit einem Schuss weißem Rum.



Die eiskalten Multitalente - vom Aperitif bis zum Dessert



# Nie wieder ohne... Sorbets

Ideen für Ihre Gastronomie

## Unsere Sorbets – die „glorreichen Acht“ für alle Gänge

Dass ein Zitronensorbet als Zwischengang bei mehrgängigen Menüs gereicht werden kann, hat sich längst herumgesprochen. Weiß man doch, dass es die Verdauung anregt, das Sättigungsgefühl verringert und der Neutralisation zwischen den Gängen dient.

Soweit – so gut. Doch wir zeigen Ihnen hiermit einen kleinen Ausschnitt dessen, was mit Carte D'Or Sorbets, diesen äußerst vielseitig einsetzbaren Eissorten, noch alles möglich ist: Ihre Zwischengänge erhalten durch sie „das gewisse Etwas“: als Farbtupfer oder fruchtig-frische Veredelung einer Komposition, die Ihre Gäste gekonnt auf den nächsten Gang vorbereitet. Doch nicht nur das! Sorbets verleihen auch Ihren Drinks, Shakes, Smoothies und Desserts einen modernen Touch und eine unglaubliche Raffinesse! Sie können unsere acht Carte D'Or Sorbets perfekt in Ihre Menüfolge einbetten, und das gilt nicht nur für das Carte D'Or Zitronen Sorbet mit Zesten sizilianischer Zitronen, das ein echter Tausendsassa der Küche ist... nein! Auch Himbeer, Apfel, Birne, Kirsch, Mango, Maracuja und Cassis Sorbet sorgen für besondere Geschmacks-Erlebnisse. Nutzen Sie diese eiskalten Multitalente – vom Aperitif bis zum Dessert.

## Das Menü

### APERITIF

Pinky Pat

### VORSPEISE

Zitrone toppt Lachs

### ZWISCHENGANG

Mango tanzt Tango  
Avocado – eine Passion  
Himbeer-Basilikum-Connection  
Cool gegrillt

### DESSERT

Frucht mit Schwips  
Auf Wolke Sieben  
Fruchtiges Käsenest

### DAS GEHT IMMER

Unsere Smoothies

### Aperitif mit Frische-Kick:

Gönnen Sie dem leckeren Zitronen Sorbet ein Bad in kühlem Weißwein und fruchtigem Grenadinesirup.

## Pinky Pat

Wareneinsatz ca.	<b>1,60 €</b>	› Carte D'Or Zitronen Sorbet
		› 200 ml Weißwein
UVP	<b>4,80 €</b>	› 100 ml Grenadinesirup
Spanne	<b>3,20 €</b>	› Himbeeren, Brombeeren

Weißwein und Grenadinesirup verrühren und in ein gekühltes bauchiges Rotweinglas füllen. Eine Kugel Zitronen Sorbet hineinsetzen und mit Himbeere und Brombeere dekorieren.



### Lachs mal vorweg:

Setzen Sie dem Lachs doch einmal den Hut auf! Denn wer möchte schon eine Zitronenscheibe, wenn die Vorspeise mit Zitronen Sorbet viel besser schmeckt und auch noch besser aussieht?

## Zitrone toppt Lachs

Wareneinsatz ca.	<b>2,20 €</b>	› Carte D'Or Zitronen Sorbet
		› Lachs
UVP	<b>6,60 €</b>	› Olivenöl
Spanne	<b>4,40 €</b>	› Kakaobohnenbruch
		› Schalen Dulce Mix von Koppert Kress
		› Meersalz mit Hibiskus

Aus dem Lachs ein Tatar schneiden, mit Olivenöl, Schalen Dulce Mix sowie Kakaobohnenbruch vermengen und mit Meersalz abschmecken. In einem Ring anrichten, eine Kugel Zitronen Sorbet darauf setzen und servieren.

### Mango weckt auf:

Wenn der Magen in die Ruhephase geht, weckt dieses Mango-Himbeer-Duett ihn garantiert wieder auf und rollt schon mal den roten Teppich für den Hauptgang aus.

## Mango tanzt Tango

Wareneinsatz ca.	<b>1,65 €</b>	› Carte D'Or Mango
		› 50 g frische Mango
UVP	<b>4,90 €</b>	› 3 EL Rohrzucker (ca. 50 g)
Spanne	<b>3,25 €</b>	› 1 Limette
		› Basilikum, 3 Stiele
		› 200 g Himbeeren
		› 2 TL Honig
		› 75 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Himbeeren verlesen und die Mango in feine Streifen schneiden. Die Himbeeren zusammen mit Honig, Basilikum, dem Saft der Limette, Rohrzucker und Mineralwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. In ein kleines Weckglas füllen, Basilikumblätter und Mangostreifen hinzufügen und mit einer Kugel Carte D'Or Mango vollenden.



Geschirr von VEGA:  
30104 Bügelverschlussglas



Geschirr von VEGA:  
29700 Glasplatte

### Interessanter Zwischensprint:

Auch eine Avocado möchte mal Carte D'Or Maracuja umschmeicheln. Das Ergebnis: Eine Geschmacksexplosion.

## Avocado – eine Passion

Wareneinsatz ca.	<b>1,20 €</b>	› Carte D'Or Maracuja
		› Avocado
UVP	<b>3,60 €</b>	› Limettensaft
Spanne	<b>2,40 €</b>	› Olivenöl
		› Sahne
		› Sesam, schwarz
		› Puderzucker

Avocado, Limettensaft, Olivenöl und Sahne mit einem Stab- oder Standmixer schaumig rühren. Durch ein Sieb streichen und in den Whip geben. Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank kalt stellen. Danach Sesamsamen zusammen mit Puderzucker auf eine Silikonmatte streuen und bei 220 °C im Ofen karamellisieren lassen. Den Schaum formschön auf eine Platte spritzen, Carte D'Or Maracuja portionieren und Sesam-Karamell hineinsetzen.

### Deckel ab für den Zwischengang:

Da setzt sich das Himbeer Sorbet auf geeisten Basilikum und kühlt sich mal so richtig ab.

## Himbeer-Basilikum-Connection

Wareneinsatz ca.	<b>1,65 €</b>	› Carte D'Or Gelateria Himbeer Sorbet
		› Basilikum, 1 Bund
UVP	<b>4,90 €</b>	› 300 ml Wasser
Spanne	<b>3,25 €</b>	› 100 g Zucker
		› 1 Limette
		› 600 ml Weißwein

Basilikum grob hacken. Wasser und Zucker aufkochen und noch heiß darüber gießen. Abkühlen lassen. Den „Basilikumsirup“ abseien und Limettensaft hinzugeben. Das Ganze mit Weißwein vermischen und in den Tiefkühlschrank stellen. Nach ca. 50 Min. die Masse mit einem Esslöffel oder stabilen Schneebesens durchrühren. So werden die entstehenden Eiskristalle aufgemischt. Diesen Vorgang 2 - 3 Mal im Abstand von ca. 30 Min. wiederholen, bis sich gleichmäßige Kristalle gebildet haben. Das Granité in ein kleines Weckglas füllen und mit einer Kugel Himbeer Sorbet anrichten.



Geschirr von VEGA:  
30104 Bügelverschlussglas

## Sortenübersicht



Apfel Sorbet



Birnen Sorbet



Zitronen Sorbet



Kirsch Sorbet



Maracuja Sorbet mit 20% Maracujasaft



Mango Sorbet mit 20% Mango



Cassis Sorbet



Himbeer Sorbet

## Besuchen Sie unsere Website!

Auf unserer Homepage finden Sie alle Informationen zu aktuellen Neuheiten, Aktionen, Produkten, Werbemitteln und Service-Shop Artikeln.  
[www.langnese-business.de](http://www.langnese-business.de)



Die CO<sub>2</sub>-Emissionen dieses Produkts wurden durch CO<sub>2</sub>-Emissionen aus erneuerbaren Quellen ausgeglichen.  
Zertifizierungsnummer: 733-53355-1011-1064  
[www.climatepartner.com](http://www.climatepartner.com)



MIX  
Papier aus verantwortungsvollen Quellen  
FSC® C004323

Die gezeigten Kalkulationen basieren auf der Verwendung eines 30stel-Portionierers.  
Alle Preise ohne Berücksichtigung der MwSt. und besonderer Konditionen.  
Alle Listenpreise ohne Berücksichtigung der MwSt. und besonderer Konditionen.